

Apfeltarte mit selbstgemachtem Mandelkrokant von Laura



Für den Mürbeteig braucht man:

- 200g Mehl
- 100g Zucker
- 175g Butter
- 1 Ei

Für den Belag:

- 1kg säuerliche Äpfel
- 1-2 EL Zitronensaft
- 3 EL braunen Rohrzucker

Für den Mandelkrokant:

- 2 EL Butter
- 2 EL braunen Rohrzucker
- 1 Handvoll Mandelblättchen

Zubereitung:

Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, eine Mulde eindrücken und den Zucker und das Ei hineingeben. Von der kalten Butter kleine Flöckchen auf dem Rand verteilen. Nun vom Rand her alle Teigzutaten mit den Fingern zu Streuseln verreiben. Anschließend alles rasch zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Inzwischen die Äpfel für den Beleg schälen, vierteln und entkernen. Die gewölbte Seite mit einem Messer mehrfach längs einschneiden, jedoch darauf achten die Apfelviertel nicht in Scheiben zu schneiden. Die Äpfel mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. 1 EL Zucker darüber streuen und 20 Minuten ziehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz gleichmäßig rund ausrollen und in eine gefettete Tarteform (Durchmesser ca. 26cm) geben. Einen Rand formen und mit den Fingern etwas eindrücken. Nun den Teig für das Blindbacken vorbereiten. Dazu den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen, damit er beim backen keine Blasen wirft. Die Form mit Backpapier auslegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten befüllen. Nun den zum Blindbacken beschwerten Teig etwa 10-15 Minuten im Ofen backen. Anschließend das Backpapier entfernen, den Teig dekorativ mit den Äpfeln belegen und mit dem restlichen braunen Zucker bestreuen. Den Apfelkuchen ca. 35 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Inzwischen für den Mandelkrokant die Mandeln und die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Den Zucker zugeben und mit einem Holzlöffel verrühren. Die Mandelblättchen hinzugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Wenn der Krokant eine schöne Bräunung bekommen hat, sofort mit einem Esslöffel über dem Apfelkuchen geben.

Ich mag diese Tarte besonders gern, da die Apfelviertel der Tarte einen besonderen Biss geben. Der selbstgemachte Mandelkrokant ist superlecker und ist das i – Tüpfelchen auf der Apfeltarte.

